

## Väiketapamaja kohandatud nõuded

1.04.2021 hakkab kehtima maaeluministri 25.02.2021 [määrus nr 21](#) „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“.

Määrusega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [852/2004](#) II lisa ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [853/2004](#) III lisa kohandatud ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded **väiketapamajale**.

**Väiketapamaja on tapamaja**, kus tapetakse loomi või käideldakse ulukeid:

- üksnes osa tööpäeva jooksul **või**
- kus tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, **ning kus tapetakse:**
  - kuni 1000 loomühikule (edaspidi LÜ) vastaval arvul loomi aastas;
  - kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

Väiketapamajas on lubatud liha lõigata tapamaja struktuuri kuuluvas ruumis (st lihalõikuseks puudub eraldi ruum), kui tapamajas tapetakse:

- kuni 200 LÜ vastaval arvul loomi aastas;
- kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

Loomühikute suurus loomliikide kaupa:

Veised	Täiskasvanud veis (12 kuud ja vanem veis)	1 LÜ
	Alla 12 kuu vanune veis	0,50 LÜ
Sead	Üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga	0,20 LÜ
	Alla 100-kilogrammise eluskaaluga siga	0,15 LÜ
	Üle 15-kilogrammise elukaaluga pörsas	0,15 LÜ
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga pörsas	0,05 LÜ
Lambad	Lammas	0,05 LÜ
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga lambatall	0,05 LÜ
Kitsed	Kits	0,05
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga kitsetall	0,05 LÜ
Hobuslased		1 LÜ
Suurulukid	Alla 100-kilogrammise eluskaaluga väikehirvlane ( <i>Servidae</i> )	0,05 LÜ
	Suuruluk, v.a väikehirvlane	0,20 LÜ

## Väiketapamajale kehtivad üldnõuded

Väiketapamaja tuleb projekteerida ja ehitada viisil, mis:

- tagab piisava töötamisruumi kõikide tööoperatsioonide hügieeniliseks teostamiseks,
- võimaldab hooldamist, pesemist ja desinfitseerimist,
- võimaldab vältida saastumist õhu kaudu,
- võimaldab vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, võõrkehade sattumist lihale, kondensatsioonivee ja hallituse teket pindadele,

- tagab kaitse kahjurite eest ja takistab nende pesitsemist,
- võimaldab heade toiduhügieenitavade kasutamist liha käitlemisel, sh võimaldab kaitsta liha ristsaastumise eest tööoperatsioonide ajal ja vahel.

Väiketapamaja peab olema varustatud piisava:

- joogivee nõuetele vastava veega varustatud veevarustussüsteemiga,
  - heitvee ärajuhtimissüsteemiga,
  - loomuliku või mehhaanilise ventilatsiooniga,
  - loomuliku ja/ või kunstliku valgustusega.
- Väiketapamajas peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid kätepesu valamuid, mis on varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega. Saastumise leviku vältimiseks peavad valamute kraanid olema käega mitteavatavad.
  - Väiketapamajas peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem. Tööriistu võib steriliseerida ka väljaspool käitlemisruumi, kui tapmise ajal on tagatud piisav steriliseeritud tööriistade varu.
  - Väiketapamajas võib käitlemisruumi uks avaneda otse õue, kui see on tootmisprotsessi ajal suletud.
  - Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ja neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna (puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse liha) ning võimaluse korral selleks ette nähtud kohas.
  - Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi käitlemisel kasutatavate vahendite pesemiseks.
  - Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi toidu ning pakendamise- ja pakkimismaterjali hoidmiseks. Pakendamismaterjale tuleb hoida kaitstuna saastumise eest ning pakendamise- ja pakkimismaterjal ei tohi olla saasteallikaks.
  - Väiketapamajas võib üleriideid või kaitseriideid hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.
  - Väiketapamajas ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi.

## Nõuded väiketapamaja ruumidele, kus toimub käitlemine

Ruumide, kus toimub käitlemine, planeering ja projektlahendus peab võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sh kaitset saastumise vastu tööoperatsioonide vahel ja ajal:

- **põrandapinnad** peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali. Põrandates peavad olema vee ära juhtimiseks trapid,

- **seinapinnad** peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda,
- **lagi** ja laealune sisseseade peab olema ehitatud ja viimistletud eesmärgiga vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, hallituse kasvu ja osakeste pudenemist,
- **aknad ja teised avad** peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad ja teised avad peavad olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võib põhjustada saastumist, peavad aknad olema tootmise ajal suletud,
- **uksed** peavad olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali,
- **pinnad sh seadmete ja lihaga kokkupuutuvad pinnad** peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali.

### Nõuded väiketapamaja seadmetele

Kõik lihaga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:

- tõhusalt puhastatud ja desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida liha mistahes saastumise riski,
- nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et liha saastumise risk oleks minimeeritud,
- nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseerida,
- paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.

### Väiketapamaja erinõuded

Kodukabiloomade tapmiseks ja töötlemiseks peab olema loodud järgmised tingimused:

- ❖ Tapamajal peab olema piisavad ja hügieenilised laudad või ootetarandikud, kui kliima seda lubab, mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida. Nimetatud rajatised peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajaduse korral söötmiseks. Reovee äravool ei tohi kahjustada toiduohutust. Lauda suurus peab tagama loomade heaolu tagamise ja lauda projektilahendus peab hõlbustama tapaeelseid kontrollimisi, sealhulgas loomade või loomarühmade tuvastamist.
- Väiketapamajas ei pea olema ootetarandikku, kui on tagatud loomade heaolu. Üldjuhul saab seda erandit rakendada juhul, kui tapamaja asub farmiga koos. See tähendab, et tapaeelse kontrolli tegemise võimalus on loomapidaja poolt loodud tapamajaga külgnevas farmis.

- ❖ Tapamajas peab olema eraldi lukustatavad rajatised või, kui kliima seda lubab, tarandikud haigetele või kahtlastele loomadele, eraldi äravooluga ning paigutatud selliselt, et vältida teiste loomade saastamist, välja arvatud kui pädev asutus leiab, et selliseid rajatise pole vaja.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi lukustatavat rajatist või tarandikku haigetele ja taudikahtlastele loomadele, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi.

Liha saastamise vältimiseks peab tapamajas olema:

- piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
- ❖ eraldi ruum magude ja soolte tühjendamiseks ja puhastamiseks, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetsetes tapamajas igal üksikjuhul eraldi.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks, kui seda on võimalik teha samas ruumis eri ajal.
- ❖ Liha saastamise vältimiseks peab olema tagatud järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
  - uimastamine ja veretustamine;
  - sigade puhul kupatamine, harjastest puhastamine, kaapimine ja kõrvetamine;
  - siseelundite eemaldamine ja täiendav korrastamine;
  - puhaste soolte ja siseelundite käsitlemine;
  - muu rupsi ettevalmistamine ja puhastamine, eriti nülitud peade käsitlemine, kui see ei leia aset tapaliinil;
  - rupsi pakkimine;
  - liha lähetamine.
- Väiketapamajas võib erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe läbi viia samas ruumis eri ajal või eri kohas.
- Väiketapamajas peab olema sisseseade, mis tagab, et liha ei puutu kokku põrandate, seinte ja inventariga.
- ❖ Tapamajas peab olema lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi lukustatavat ruumi kinnipeetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi rajatist ulukite nülkimata kerede vastuvõtmiseks ja ladustamiseks, kui on tagatud, et nimetatud tegevusi tehakse põllumajandusloomade käitlemisest eri ajal.

- ❖ Tapamajas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused elusloomade transpordivahendite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks. Tapamajades ei pea siiski olema neid kohti ja rajatisi, kui pädev asutus seda lubab ning läheduses on olemas ametlikud heakskiidetud kohad ja rajatised.
- Väiketapamajas ei pea olema ruume elusloomade veovahendi puhastamiseks, pesemiseks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad ei asu tapamajast liiga kaugel s.t mitte kaugemal kui 25 km.
- Kui sõnnikut või seedetrakti sisu ladustatakse väiketapamajas, peab selleks olema eraldi ala või koht.

### Tapahügieen väiketapamajas

- Pärast tapamajja jõudmist ei tohi loomade tapmisega viivitada. Üksnes loomade heaoluga seotud põhjustel tuleb võimaldada loomadele puhke periood enne tapmist.
- Tapmiseks saadetud loomad või vajadusel iga loomapartii peab olema identifitseeritav, et oleks võimalik jälgida nende päritolu.
- Loomad peavad olema puhtad.
- Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
- Uimastamine, veretustamine, nülginine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt.
- Hingetoru ja söögitoru peavad veretustamise ajal puutumatuks jääma.
- Naha eemaldamisel tuleb vältida naha väliskülje kontakti rümbaga.
- Naha välisküljega kontaktis olevad töötajad ja seadmed ei tohi kokku puutuda lihaga.
- Siseelundid tuleb eemalda hiljemalt 45 minuti jooksul peale uimastamist.
- Siseelundite eemaldamise ajal tuleb vältida seedetrakti sisu pudenemist lihale.
- Udara eemaldamise ajal ei tohi rümp saastuda piima või ternespiimaga.
- Rümp ja teised inimtoiduks ettenähtud kereosad tuleb täielikult nülvida, välja arvatud sead ning lammaste, kitsede ja vasikate pead, veiste ninamik ja mokad ning veiste, lammaste ja kitsede jalad. Päid, sealhulgas ninamikku ja mokaasid, ja jalgu tuleb käidelda nii, et liha ei saastuks.
- Kui sigu ei nülita, siis tuleb neilt viivitamata harjased eemaldada. Tuleb minimeerida liha saastumise risk kupatusveega. Selleks toiminguks on lubatud kasutada üksnes heakskiidetud lisandeid. Sead tuleb seejärel põhjalikult loputada joogiveega.
- Rümbad ei tohi olla väljaheitel saastunud. Igasugune silmaga nähtav saaste tuleb viivitamata eemaldada trimmimise teel.
- Rümbad ja rups ei tohi sattuda kontakti põrandate, seinte ega tööalustega.
- Tapamaja käitajad peavad järgima PTA juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontrollimine sobivatel tingimustel.
- Kodukabjaliste, üle kaheksa kuu vanuste veiste ja üle viie nädala vanuste kodusigade rümbad tuleb tapajärgseks kontrolliks piki selgroogu poolrümpadeks lõigata. Kui see on tapajärgseks kontrolliks vajalik, võib veterinaarjärelevalve ametnik nõuda ükskõik millise pea või rümba pikkupidi lahti lõikamist.

- Väiketapamajas võib veterinaarjärelevalve ametnik hügieenipõhjustel lubada täiskasvanud kodukabjaliste, täiskasvanud veiste ja täiskasvanud looduslike suurulukite lõikamist veerandrümpadeks enne tapajärgset kontrolli.
- Tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.
- Kuni tapajärgse kontrollimise lõpetamiseni peavad tapetud looma osad, millele sellist kontrollimist tehakse:
  - jääma tuvastatavaks rümba suhtes, mille juurde need kuuluvad;
  - mitte sattuma kontakti ühegi teise rümba, rupsi või siseelundiga sealhulgas juba tapajärgselt kontrollitutega.
- Kui tapajärgset kontrolli lihale ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema selleks piisava valgustusega eraldi ala ning peab olema tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.
- Mõlemad neerud tuleb oma rasvkattest vabastada. Veiste ja sigade ning kabjaliste puhul tuleb eemaldada ka neeru ümbritsev kest.
- Pärast tapajärgset kontrolli:
  - tuleb veiste, sigade ja kabjaliste mandlid hügieeniliselt eemaldada;
  - inимtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada puhtalt poolelt;
  - kinnipeetud või inимtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga.
- Rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel täielikult eemaldada.
- Pärast loomade tapmist tuleb liha viivitamata jahutada. Jahutamine peab tagama liha temperatuuri pideva languse, rupsi puhul vähemalt sisetemperatuurini 3 °C ja muu liha puhul vähemalt sisetemperatuurini 7 °C.
- Jahutamise ajal tuleb jahutusruumis tagada piisav ventilatsioon, et liha pinnal oleks välditud kondensvee tekkimine.
- Tapasooja liha ei tohi jahutada koos jahutatud lihaga ühes ruumis.

**Väiketapamajas on lubatud liha lõigata tapamaja struktuuri kuuluvas ruumis (st lihalõikuseks puudub eraldi ruum), kui tapamajas tapetakse:**

- kuni 200 LÜ vastaval arvul loomi aastas;
- kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

Ettevõttel peab olema tegevusluba nii loomade tapmiseks kui liha lõikamiseks.

### **Mis tingimused peavad olema täidetud?**

- Liha lõigatakse ühes tapamaja struktuuri kuuluvas ruumis, mis vastab liha käitlemise ruumi nõuetele (vt nõuded väiketapamaja ruumidele, kus toimub käitlemine).
- Liha lõikamine peab toimuma liha saastumist vältivalt võimaldades toimingute katkematut jätkumist või tagades erinevate tootmispartiide eraldamise.
- Töö lihaga tuleb organiseerida saastumist vältival. Selleks tuleb tagama eelkõige järgmist:
  - lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse lõikusruumi vastavalt vajadusele;
  - liha lõikamisel ei tõuse liha sisetemperatuur üle 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha sisetemperatuur üle 4 °C;
  - edasise liha viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha maksimaalne temperatuuril 4 °C;
  - erinevate loomaliikide liha lõikamisel on välditud ristsaastumine, eraldades ajaliselt eri loomaliikide liha lõikamise.
- Liha lõikamiseks peab olema käte pesemiseks sobivalt paiknev valamu, mille kraan on käega mitte avatav. Käte pesemise valamu peab olema varustatud kuuma ja külma voolava veega. Käte pesemise valamu peab paiknema ruumis, kus toimub liha lõikus või lihalõikuse ruumiga külgnevas ruumis.
- Liha lõikamiseks peab olema võimalus tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi. Tööriistu võib desinfitseerida väljaspool lihalõikamise ruumi, kui lõikamise ajal on tagatud piisav desinfitseeritud tööriistade varu.
- Väiketapamajas peab olema kas ruum või külmkapp pakendatud lõigatud liha ja lahtise lõigatud liha eraldi hoidmiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei ole liha saasteallikaks. Lubatud on lõigatud liha hoida jahutatud rümpade hoiuruumis, kui pakkematerjal ja ladustamisviis ei ole liha saasteallikaks.
- Pakendatud jahutatud liha tuleb enne ettevõttest väljastamist hoida maksimaalselt temperatuuril 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha maksimaalne temperatuuril 4 °C.